



Kantarellbiff med sting

Ingredienser 4 personer

300 g	kantareller, färska
2 st	schalottenlökar
2 st	vitlösklyftor
1 msk	smör
1 msk	dijonsenap
1 msk	sweet chilisås
2,5 dl	matlagningsgrädde
1 tsk	salt
1 krm	svartpeppar, nymald
600 g	lövbiff
1 msk	smör
1 tsk	salt
1 krm	svartpeppar, nymald
0,5 dl	persilja, finhackad

Servering

potatis, kokt
broccoli, lättkokt

Tillagning

Kantareller är fantastiskt gott. Har du turen att ha ett riktigt kantarellställe, så passa på att frossa! Här är en härlig hösträtt med mängder av kantareller i gräddsås. Det blir extra god smak på såsen av dijonsenap och sweet chilisås. Det går förstås att göra såsen med kantareller på burk också, eller använda trattkantareller.

1. Ansa kantarellerna och dela dem i mindre bitar. Skala och finhacka lök och vitlök.
2. Stek kantareller, lök och vitlök i smör tills den mesta vätskan kokat bort. Tillsätt senap, sweet chilisås och grädde. Smaka av med salt och peppar och låt det koka ihop ett par minuter.
3. Stek lövbiffen lätt på båda sidor i smör i het stekpanna. Salta och peppra. Lägg lite kantarellröra på ena halvan av lövbiffen och vik över den andra halvan. Häll resterande kantarellröra över biffarna. Strö över persilja.
4. Servera med kokt potatis och lättkokt broccoli eller sallad.